

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penggunaan jenis dan konsentrasi bahan penstabil terbaik pada pembuatan *snack* nori ikan lele (*Clarias sp.*). Manfaat penelitian yang dilakukan adalah sebagai salah satu upaya pemanfaatan bahan baku lokal, khususnya ikan lele menjadi suatu produk yang dapat diterima oleh masyarakat, untuk menambah nilai gizi dari variasi produk makanan ringan (*snack*), serta dapat meningkatkan nilai ekonomis dari ikan lele (*Clarias sp.*).

Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial 3x3 dan ulangan sebanyak tiga kali. Rancangan perlakuan yang digunakan pada penelitian terdiri dari dua faktor, yaitu jenis bahan penstabil (a) dan konsentrasi bahan penstabil (b). Faktor jenis bahan penstabil (a) terdiri dari tiga taraf, yaitu karagenan (a1), tepung agar-agar (a2), dan natrium alginat (a3). Faktor konsentrasi bahan penstabil (b), terdiri dari tiga taraf, yaitu 1%; 1,5%; 2%. Respon organoleptik yang diamati meliputi atribut rasa, aroma, dan tekstur menggunakan uji hedonik. Analisis kimia yang dilakukan adalah kadar air menggunakan metode gravimetri dan kadar protein menggunakan metode *kjeldahl*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis dan konsentrasi bahan penstabil berpengaruh nyata terhadap kadar air dan kadar protein *snack* nori ikan lele. Produk *snack* nori ikan lele yang terpilih adalah perlakuan a3b2 (natrium alginat 1,5%) dengan kadar air 13% dan kadar protein 41,94%.

Kata kunci : *Snack* Nori, Ikan Lele, Bahan Penstabil.